ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

25 Οκτωβρίου 2017 | ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ | Αρ. Φύλλου **3758**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. Υ1α/Γ.Π. OLK. 76785 (1)

Ιατρικός έλεγχος προσωπικού, διατροφή και κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων στους δημόσιους και ιδιωτικούς βρεφικούς, βρεφονηπιακούς και παιδικούς σταθμούς.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τον α.ν. 2520/1940 (ΦΕΚ 273/1940 τ.Α') «περί Υγειονομικών Διατάξεων» όπως τροποποιήθηκε και ισχύει

2. Το ν.4025/2011 (ΦΕΚ 228/2011 τ.Α') «Ανασυγκρότηση φορέων Κοινωνικής Αλληλεγγύης, Κέντρα Αποκατάστασης, Αναδιάρθρωση ΕΣΥ, και Άλλες Διατάξεις», άρθρο 43, όπως τροποποιήθηκε με το ν. 4075/2012 (ΦΕΚ 89/2012 τ.Α΄) «Θέματα Κανονισμού Ασφάλισης ΙΚΑ-ΕΤΑΜ Ασφαλιστικών Φορέων,...», άρθρο 58 και το ν.4235/2014 (ΦΕΚ 32/τ.Α/11-2-2014), όπως ισχύει.

3. Το άρθρο 1ο της υπ'αριθμ. Γ2α/οικ.4108/1988 υπουργικής απόφασης (ΦΕΚ 546/1988 τ.Β΄)

4. Το π.δ. 99/2017 (ΦΕΚ 141/2017 τ.Α΄) «Καθορισμός προϋποθέσεων αδειοδότησης και λειτουργίας των παιδικών και βρεφονηπιακών σταθμών που λειτουργούν εντός νομικών προσώπων των δήμων ή υπηρεσίας των δήμων».

5. Την υπ' αριθμ. Δ22/οικ11828/293/2017 (ΦΕΚ 1157/2017 τ.Β΄) υπουργική απόφαση «Καθορισμός προϋποθέσεων για άδεια ίδρυσης και λειτουργίας Μονάδων Φροντίδας, Προσχολικής Αγωγής και Διαπαιδαγώγησης (Βρεφικών-Παιδικών-Βρεφονηπιακών Σταθμών, Μονάδων Απασχόλησης βρεφών και νηπίων) από φορείς Ιδιωτικού Δικαίου, κερδοσκοπικού και μη χαρακτήρα.

6. Την υπ' αριθμ. Υ1γ/ΓΠ.οικ.47829/2017 (ΦΕΚ 2161/2017 τ.Β΄) υπουργική απόφαση «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ποτών και άλλες διατάξεις».

7. Την υγειονομική διάταξη με αριθμ. Υ1γ/ΓΠοικ. 35797/2012 (ΦΕΚ 1199/2012 τ.Β) «Πιστοποιητικό υγείας εργαζομένων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος».

8. Τους Κανονισμούς (ΕΚ) αριθμ 178/2002, 852/2004, 853/2004, 882/2004, 2073/2005, 1935/2004, 2023/2006 της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

9. Την υπ' αριθμ. πρωτ. Υ1/ΓΠοικ.15903/17-2-2014 εγκύκλιο Υφυπουργού Υγείας (ΑΔΑ: ΒΙΕ4Θ-ΔΙΜ) «Κανόνες υγιεινής για την πρόληψη μετάδοσης λοιμώξεων στους χώρους των βρεφικών, βρεφονηπιακών, παιδικών σταθμών, δημόσιων και ιδιωτικών».

10. Τον Κώδικα τροφίμων, ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

11. Το π.δ. 106/2014 (ΦΕΚ 173/2014 τ.Α') «Οργανισμός του Υπουργείου Υγείας», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

12. Το π.δ. 73/2015 (ΦΕΚ 116/2015 τ.Α') «Διορισμός Αντιπροέδρου της Κυβέρνησης, Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών».

13. Την από 16-6-2017 εισήγηση των μελών της Εθνικής Επιτροπής Διατροφικής Πολιτικής.

14. Την από 18/9/2017 Γνωμοδότηση της Εκτελεστικής Επιτροπής του ΚΕΣΥ.

15. Το γεγονός ότι από την εφαρμογή της παρούσας δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζει:

Άρθρο 1
ΣΚΟΠΟΣ

Σκοποί της παρούσας Υγειονομικής Διάταξης είναι ο καθορισμός:

• του τακτικού προληπτικού ιατρικού ελέγχου του προσωπικού,

• των τροφίμων που παρέχονται για τη σίτιση βρεφών και νηπίων και

• των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων στους δημοτικούς παιδικούς, βρεφικούς και βρεφονηπιακούς Σταθμούς και στις μονάδες φροντίδας, προσχολικής αγωγής και διαπαιδαγώγησης από φορείς ιδιωτικού δικαίου.

Άρθρο 2
ΟΡΙΣΜΟΙ

1. Οι Παιδικοί και Βρεφονηπιακοί Σταθμοί που λειτουργούν εντός νομικών προσώπων των δήμων ή υπηρεσίας των δήμων, όπως ορίζεται στο π.δ. 99/2017 είναι μονάδες αγωγής και διαπαιδαγώγησης για παιδιά βρεφικής και προσχολικής ηλικίας με σκοπό, εκτός των άλλων, να παρέχουν ημερήσια διατροφή και φροντίδα στα παιδιά που φιλοξενούν τηρώντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.

2. Ως Μονάδες Φροντίδας, Προσχολικής Αγωγής και Διαπαιδαγώγησης από φορείς ιδιωτικού Δικαίου, κερδοσκοπικού και μη χαρακτήρα, σύμφωνα με την υπ’ αριθμ. Δ22/οικ.11828/293/2017 υπουργική απόφαση ορίζονται οι μονάδες που φροντίζουν βρέφη ή/και παιδιά μέχρι την ηλικία εγγραφής τους στην υποχρεωτική εκπαίδευση για ορισμένο χρονικό διάστημα της ημέρας.

3. Υγειονομικός έλεγχος για την εφαρμογή της παρούσας είναι η λεπτομερής εξέταση από τις αρμόδιες υγειονομικές υπηρεσίες, των τροφίμων ζωικής ή φυτικής προελεύσεως και των ποτών, καθώς και των αντικειμένων, των χώρων και των εγκαταστάσεων, που παρουσιάζουν υγειονομικό ενδιαφέρον, προκειμένου να περιοριστεί η μετάδοση λοιμογόνων παραγόντων και να διαπιστωθούν τυχόν δυσμενείς επιδράσεις στη Δημόσια Υγεία.

Άρθρο 3
ΙΑΤΡΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Το προσωπικό των Σταθμών εφοδιάζεται με πιστοποιητικό υγείας, όπως αυτό ορίζεται στην υπ’αριθμ. Υ1γ/ΓΠοικ. 35797/2012 Υγειονομική Διάταξη, το οποίο θα ανανεώνεται κάθε δύο (2) έτη. Επιπλέον του πιστοποιητικού απαιτείται ψυχιατρική εκτίμηση και δερματολογικός έλεγχος κάθε δύο (2) έτη.

Άρθρο 4
ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΠΑΙΔΙΩΝ

1. Στα βρέφη και νήπια κάθε σταθμού παρέχεται η απαραίτητη ποιοτικά και ποσοτικά τροφή (πρωινό και μεσημεριανό κάθε ημέρα). Για τους σταθμούς που έχουν παρατεταμένη (απογευματινή) λειτουργία λαμβάνεται μέριμνα για την επιπρόσθετη διατροφή των παιδιών.

2. Το διαιτολόγιο των παιδιών καθορίζεται σύμφωνα με τις σύγχρονες επιστημονικές παιδιατρικές και διατροφικές απόψεις για την υγιεινή διατροφή των παιδιών καθώς και τις εθνικές διατροφικές συστάσεις.

3. Ως βάση για το διαιτολόγιο λαμβάνεται το προτεινόμενο στο Παράρτημα Ι, που αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσας απόφασης.

4. Το πρόγραμμα διατροφής των παιδιών καταρτίζεται από τον/την Παιδίατρο του Σταθμού σε συνεργασία με τον/τη Διαιτολόγο-Διατροφολόγο του Σταθμού, εφόσον υπηρετεί, και φέρει υποχρεωτικά τις υπογραφές τους.

5. Το πρόγραμμα διατροφής αναρτάται σε εμφανές σημείο του Σταθμού και ενημερώνονται σχετικά οι γονείς. Ιδιαίτερη μέριμνα λαμβάνεται για την χορήγηση στα παιδιά νωπών φρούτων και λαχανικών, κρέατος, ψαριών και γαλακτοκομικών προϊόντων σε επαρκείς για τις ανάγκες τους ποσότητες όπως επίσης και η μη χορήγηση ειδών διατροφής που περιέχουν συντηρητικές χρωστικές, τεχνητά γλυκαντικές ουσίες, αυξημένη περιεκτικότητα σε ζάχαρη ή σε αλάτι.

Άρθρο 5
ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ
ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Η υγεία και η ευημερία των παιδιών στους παιδικούς σταθμούς αποτελεί πεδίο υψίστης σημασίας. Για λόγους προστασίας της υγείας ιδιαιτέρως των βρεφών και μικρών παιδιών στους παιδικούς, βρεφικούς και βρεφονηπιακούς σταθμούς πρέπει να παρέχονται ασφαλή τρόφιμα.

2. Εφόσον η παρασκευή των γευμάτων γίνεται εντός του παιδικού, βρεφικού, βρεφονηπιακού σταθμού, απαιτείται η τήρηση των κανόνων υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται όσο το δυνατόν καλύτερα η υγιεινή των γευμάτων και να προλαμβάνονται τα τροφιμογενή νοσήματα. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για την υγιεινή παρασκευή των τροφίμων που προορίζονται για τη διατροφή του παιδικού πληθυσμού, συμπεριλαμβανομένου κατάλληλου εξοπλισμού αποστείρωσης για τα τρόφιμα των βρεφών. Οι υπεύθυνοι των μονάδων πρέπει να μεριμνούν για την προετοιμασία και τον ορθό χειρισμό των τροφίμων. Γι’ αυτόν το λόγο το προσωπικό που ασχολείται με την προετοιμασία και το χειρισμό τροφίμων πρέπει να λαμβάνει εκπαίδευση για την υγιεινή των τροφίμων. Ειδικότερα πρέπει να εφαρμόζονται όλες οι υγειονομικές προδιαγραφές και ειδικές απαιτήσεις που προβλέπονται στις οικείες υγειονομικές διατάξεις για τις επιχειρήσεις τροφίμων όπως κάθε φορά ισχύουν.

Στο Παράρτημα ΙΙ, που αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της παρούσας Απόφασης παρέχονται οδηγίες για τον χειρισμό των τροφίμων τις οποίες οφείλουν να ακολουθούν οι εργαζόμενοι που ασχολούνται με την παρασκευή και την προσφορά των γευμάτων.

3. Στην περίπτωση κατανάλωσης τροφίμων που προέρχονται από τους γονείς ή κηδεμόνες των φιλοξενουμένων παιδιών, οι υπεύθυνοι των σταθμών πρέπει να φροντίζουν για την ασφαλή αποθήκευση και ενδεχόμενη αναθέρμανση των τροφίμων όταν αυτή απαιτείται. Εφόσον τα τρόφιμα μεταφέρονται από τους γονείς, θα πρέπει να παρέχονται σε αυτούς οι απαραίτητες οδηγίες σχετικά με την σωστή αποθήκευση και τη διάρκεια της καθώς και πληροφορίες σχετικά με την αναθέρμανση των τροφίμων.

4. Οι υπεύθυνοι των σταθμών σε περίπτωση ενδείξεων επιδημικής έξαρσης στον παιδικό πληθυσμό οφείλουν άμεσα να ενημερώνουν την τοπική Υγειονομική Υπηρεσία και ειδικότερα, όταν πρόκειται για νοσήματα τροφιμογενούς αιτιολογίας που εμφανίζονται σε δύο ή περισσότερα παιδιά που φιλοξενούνται στον παιδικό σταθμό.

Άρθρο 6
ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΑΡΧΩΝ HACCP

1. Οι παιδικοί, βρεφικοί και βρεφονηπιακοί σταθμοί που παρασκευάζουν και διαθέτουν γεύμα, οφείλουν να θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP (άρθρο 5 και 6 της υπουργικής απόφασης 47829/2017/ΦΕΚ 2161/τ.Α). Όταν οι εφαρμοζόμενες προαπαιτούμενες προδιαγραφές για την ασφάλεια των τροφίμων, είτε συνοδεύονται από την χρήση οδηγών ορθής

πρακτικής είτε όχι, επιτυγχάνουν τον έλεγχο των κινδύνων στα τρόφιμα, δεν υφίσταται λόγος τήρησης συστημάτων αυτοελέγχου πλήρους ανάπτυξης. Σημειώνεται δε ότι, κατά τη διάρκεια της θέσπισης των διαδικασιών HACCP εκ μέρους των υπευθύνων των σταθμών, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι απευθύνονται σε ιδιαίτερα ευαίσθητο και ευπαθή πληθυσμό.

2. Οι υπεύθυνοι των σταθμών οφείλουν να γνωρίζουν τις ευθύνες τους στο πεδίο της δραστηριότητας τους, όπως αυτές προκύπτουν από τις νομοθετικές απαιτήσεις για την υγιεινή των τροφίμων, καθώς επίσης και να τηρούνται ενήμεροι για τις απαιτήσεις της νομοθεσίας από τις τοπικές υγειονομικές υπηρεσίες.

Άρθρο 7
ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Σε όλους ανεξαιρέτως τους ανωτέρω χώρους, τόσο των δημοσίων όσο και των ιδιωτικών βρεφικών, βρεφονηπιακών και παιδικών σταθμών, θα πραγματοποιούνται έλεγχοι σε τακτά ή έκτακτα χρονικά διαστήματα από τους αρμόδιους φορείς.

2. Οι Προϊστάμενοι των μονάδων οφείλουν να συνεργάζονται με τα αρμόδια όργανα ελέγχου για τυχόν παραβάσεις - παραλήψεις που διαπιστώνονται.

3. Οι έλεγχοι των δειγμάτων που θα λαμβάνονται κατά τη διάρκεια των τακτικών ή εκτάκτων ελέγχων θα αποστέλλονται σε διαπιστευμένα εργαστήρια.

Άρθρο 8
ΚΥΡΩΣΕΙΣ

Στους παραβάτες της παρούσης επιβάλλονται κυρώσεις σύμφωνα με την υφιστάμενη Εθνική Νομοθεσία.

Άρθρο 9
ΚΑΤΑΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Από την ημέρα ενάρξεως ισχύος της παρούσας καταργείται το άρθρο 16 της υπ’αριθμ. Γ2α/οικ.4108/1988 υπουργικής απόφασης (ΦΕΚ 546/1988 τ.Β΄)

Άρθρο 10
ΕΝΑΡΞΗ ΙΣΧΥΟΣ

Η παρούσα ισχύει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι
ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΟ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΟΛΟΓΙΟ

Ια. Διαιτολόγιο για τα τμήματα νηπίων (>2,5 ετών) και για τμήματα βρεφών 1,5 ετών - 2,5 ετών	
Πρωινό (ενδεικτικές επιλογές)	• Γάλα φρέσκο πλήρες ή ημιαποβουτυρωμένο με δημητριακά ολικής άλεσης απλά (χωρίς προσθήκη σοκολάτας, μελιού κ.λπ.) και φρέσκο φρούτο • Γάλα φρέσκο πλήρες ή ημιαποβουτυρωμένο και ψωμί ολικής άλεσης με μέλι ή με ταχίνι ή με μαρμελάδα και φρέσκο φρούτο • Γιαούρτι λευκό με δημητριακά ολικής άλεσης απλά (χωρίς προσθήκη σοκολάτας, μελιού κ.λπ.) και φρέσκο φρούτο • Ψωμί ολικής άλεσης και αυγό βραστό και φρέσκο φρούτο • Τοστ με ψωμί ολικής άλεσης με τυρί (φέτα, κασέρι, γραβιέρα) και φρέσκο φρούτο
Μεσημεριανό (ενδεικτικές επιλογές)	ΨΑΡΙ 1 φορά την εβδομάδα: • Ψάρι βραστό (ψαρόσουπα) με λαχανικά (καρότο, κολοκύθι, σέλινο κ.λπ.) και ψωμί ή • Ψάρι ψητό στον φούρνο με πατάτες φούρνου ή ρύζι και σαλάτα εποχής με ελαιόλαδο - προαιρετικά ψωμί ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 1 φορά την εβδομάδα: • Κοτόπουλο ψητό με πατάτες φούρνου ή με πουρέ και σαλάτα εποχής με ελαιόλαδο - προαιρετικά ψωμί • Κοτόπουλο κοκκινιστό με ρύζι ή κριθαράκι ή μακαρονάκι ή πληγούρι και σαλάτα εποχής με ελαιόλαδο - προαιρετικά ψωμί • Κοτόπουλο βραστό (κοτόσουπα) με ρύζι και λαχανικά και ψωμί ΟΣΠΡΙΑ 1 φορά την εβδομάδα: • Όσπρια με τυρί (φέτα, κασέρι, γραβιέρα) και ψωμί ΛΑΔΕΡΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ 1 φορά την εβδομάδα: • Λαδερά Λαχανικά (σπανακόρυζο, μπριάμ, φασολάκια, μπάμιες, αρακάς) με αυγό βραστό ή με τυρί (φέτα, κασέρι, γραβιέρα) και ψωμί • Γεμιστά με τυρί (φέτα, κασέρι, γραβιέρα) και ψωμί ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ έως 1 φορά την εβδομάδα: • Μπιφτέκι φούρνου με πουρέ ή ρύζι ή πατάτες φούρνου και σαλάτα εποχής με ελαιόλαδο - προαιρετικά ψωμί • Γιουβαρλάκια και σαλάτα εποχής με ελαιόλαδο - προαιρετικά ψωμί • Σουτζουκάκια με ρύζι και σαλάτα εποχής με ελαιόλαδο - προαιρετικά ψωμί • Μοσχάρι κοκκινιστό με ρύζι ή μακαρονάκι και σαλάτα εποχής με ελαιόλαδο - προαιρετικά ψωμί • Μοσχάρι βραστό (κρεατόσουπα) με λαχανικά και ψωμί • Μακαρόνια με κιμά και σαλάτα εποχής με ελαιόλαδο • Παστίτσιο και σαλάτα εποχής με ελαιόλαδο ΖΥΜΑΡΙΚΑ έως 1 φορά την εβδομάδα: • Μακαρόνια με σάλτσα λαχανικών και τυρί (φέτα, κασέρι, γραβιέρα) και σαλάτα εποχής με ελαιόλαδο • Μακαρονάκι με θαλασσινά (χταποδάκι, καλαμάρια, σουπιές) και σαλάτα εποχής με ελαιόλαδο

Απογευματινό (ενδεικτικές επιλογές)	• Φρούτα εποχής • Γιαούρτι απλό με κομματάκια φρέσκων φρούτων (όχι επιδόρπια γιαουρτιού) - προαιρετικά μέλι ή ταχίνι • Κέικ παρασκευασμένο στο σταθμό κατά προτίμηση με αλεύρι ολικής άλεσης και ελαιόλαδο • Χαλβάς
Το ανωτέρω διαιτολόγιο είναι κοινό για τα νήπια και για τα βρέφη από 18 μηνών. Ειδικά για τα τμήματα βρεφών 1,5 - 2,5 ετών δίδεται ιδιαίτερη μέριμνα σχετικά με την υφή της τροφής που παρέχεται ανάλογα με το στάδιο ανάπτυξης του κάθε παιδιού. Εάν κάποιο βρέφος έως αυτή την ηλικία καταναλώνει πολτοποιημένες τροφές συστήνεται η σταδιακή μετάβαση του σε ψιλοκομμένες τροφές και εν συνεχεία σε μικρά κομμάτια έως ότου καταφέρει να καταναλώσει τροφές με κανονική υφή. Η μετάβαση θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις συστάσεις του/της Παιδιάτρου και του/της Διαιτολόγου-Διατροφολόγου, εφόσον υπηρετεί.	

Ιβ. Διαιτολόγιο για τμήματα βρεφών (6 μηνών - 18 μηνών)	
Πρωινό (ενδεικτικές επιλογές)	Εάν το βρέφος δεν έχει καταναλώσει γάλα το πρωί στο σπίτι (κατά δήλωση του γονέα/φροντιστή) μπορεί να δοθεί: • Μητρικό γάλα αντλημένο που παραδίδεται στο σταθμό την ίδια μέρα (τα στοιχεία του παιδιού αναγράφονται σε αυτοκόλλητο πάνω στο μπουκάλι) ή • Γάλα 2ης βρεφικής ηλικίας ή • Φρέσκο γάλα αγελαδινό ή κατσικίσιο πλήρες (μόνο για τα βρέφη άνω των 12 μηνών) Εάν το βρέφος έχει καταναλώσει γάλα το πρωί στο σπίτι (κατά δήλωση του γονέα/φροντιστή) μπορεί να δοθεί: • Γιαούρτι αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο απλό (όχι επιδόρπια γιαουρτιών) ή • Φρουτόκρεμα από φρέσκα φρούτα εποχής ή • Αυγό καλά βρασμένο και φρέσκο φρούτο
Μεσημεριανό (ενδεικτικές επιλογές)	ΨΑΡΙ 1-2 φορές την εβδομάδα: • Ψάρι βραστό (ψαρόσουπα) με λαχανικά (καρότο, κολοκύθι, σέλινο κ.λπ.) και πατάτα ή φιδέ ή ρύζι ή μακαρονάκι και ελαιόλαδο (πολτοποιημένα ή ψιλοκομμένα) ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 1-2 φορές την εβδομάδα: • Κοτόπουλο βραστό (κοτόσουπα) με λαχανικά (καρότο, κολοκύθι, σέλινο κ.λπ.) και πατάτα ή φιδέ ή ρύζι ή μακαρονάκι και ελαιόλαδο (πολτοποιημένα ή ψιλοκομμένα) ΟΣΠΡΙΑ 1 φορά την εβδομάδα: • Όσπρια με λαχανικά και ελαιόλαδο (πολτοποιημένα ή ψιλοκομμένα) ΚΟΚΚΙΝΟ ΚΡΕΑΣ έως 1 φορά την εβδομάδα: • Μοσχάρι βραστό (κρεατόσουπα) με λαχανικά και πατάτα ή φιδέ ή ρύζι ή μακαρονάκι και ελαιόλαδο (πολτοποιημένα ή ψιλοκομμένα) • Γιουβαρλάκια με τυρί (φέτα, κασέρι, γραβιέρα) και ελαιόλαδο (πολτοποιημένα ή ψιλοκομμένα)
Απογευματινό (ενδεικτικές επιλογές)	• Γιαούρτι αγελαδινό, πρόβειο ή κατσικίσιο απλό (όχι επιδόρπια γιαουρτιών) ή • Φρουτόκρεμα από φρέσκα φρούτα εποχής ή • Ολόκληρα φρέσκα φρούτα εποχής με μαλακή υφή για τα παιδιά που καταναλώνουν μη πολτοποιημένες τροφές • Χυλός βρώμης με νερό ή γάλα ή/και φρούτα
• Για τα βρέφη 6-9 μηνών τα οποία δεν έχουν εισάγει όλα τα τρόφιμα στο διαιτολόγιο τους, η διατροφή τους μπορεί να αποκλίνει από τα ανωτέρω και τα τρόφιμα να εισαχθούν σταδιακά σύμφωνα με τις οδηγίες του/της Παιδιάτρου και του/της Διαιτολόγου-Διατροφολόγου, εφόσον υπηρετεί, ο/η οποίος/α συντάσσει ατομικό διατροφικό πλάνο για τα εν λόγω παιδιά. • Τα τρόφιμα πρέπει να έχουν την κατάλληλη υφή και πυκνότητα ανάλογα με το στάδιο ανάπτυξης του παιδιού, που να διασφαλίζει την έγκαιρη μετάβαση στη σίτιση με τρόφιμα που καταναλώνονται με τα δάχτυλα και μετέπειτα στην αυτόνομη σίτιση. • Η παρατεταμένη χρήση πολτοποιημένων τροφών πρέπει να αποφεύγεται και τα βρέφη πρέπει να καταναλώνουν ημι-στερεές τροφές με σβόλους από την ηλικία των 8 έως 10 μηνών το αργότερο, λαμβάνοντας υπόψη και την ικανότητα σίτισης του κάθε βρέφους σύμφωνα με τις συστάσεις του/της Παιδιάτρου και του/της Διαιτολόγου-Διατροφολόγου, εφόσον υπηρετεί. • Συστήνεται, τα βρέφη από την ηλικία των 12 μηνών να πίνουν κατά κύριο λόγο από φλιτζάνι ή εκπαιδευτικό κύπελλο και όχι από μπιμπερό.	

Ιγ. Μερίδες - Ποσοτολόγιο		
Ομάδες Τροφίμων	Τρόφιμα	Μέγεθος Μερίδας
Γάλα- Γαλακτοκομικά	Γάλα φρέσκο	250 ml
	Γιαούρτι	200 γρ.
	Τυρί (φέτα, κασέρι, γραβιέρα)	30 γρ.
Φρούτα	Μήλο - αχλάδι - πορτοκάλι - ροδάκινο	1 μέτριο (~120 γρ)
	Μανταρίνι	2 μικρά τεμάχια
	Βερίκοκα	2 τεμάχια
	Σταφύλι	15 ρώγες
	Φράουλες	8 τεμάχια
	Καρπούζι - Πεπόνι	1 φέτα
	Κεράσια	15 τεμάχια
	Φυσικός χυμός πορτοκάλι	½ φλιτζάνι (120 ml)
Λαχανικά	Ωμά λαχανικά (ως σαλάτα)	1 φλιτζάνι
	Μαγειρεμένα λαχανικά (ως γεύμα)	1 φλιτζάνι
Δημητριακά-Ψωμί-Ζυμαρικά-Ρύζι	Ψωμί	1 φέτα (30 γρ)
	Φρυγανιές - Παξιμάδι	2 μικρά τεμάχια
	Δημητριακά πρωινού ή βρώμη	½ φλιτζάνι
	Ζυμαρικά βραστά, Ρύζι βραστό, Πλιγούρι	½ φλιτζάνι
	Πατάτα βραστή/ψητή	1 μέτρια
Κρέας-Ψάρι-Αυγό-Όσπρια	Μοσχάρι, Χοιρινό, Κοτόπουλο, Κιμάς	(μαγειρεμένο)
	1-2 ετών	40-60 γρ.
	2-3 ετών	60 γρ.
	4-5 ετών	60-90 γρ.
	Ψάρι βραστό/ψητό	(μαγειρεμένο)
	1-2 ετών	60 γρ.
	2-3 ετών	60-90 γρ.
	4-5 ετών	90-120 γρ.
	Αυγό βραστό	1 τεμάχιο
	Όσπρια (μαγειρεμένα και στραγγισμένα)	
	1-2 ετών	40-60 γρ.
	2-3 ετών	60-90 γρ.
	4-5 ετών	90-120 γρ.
Λίπη-Έλαια	Ελαιόλαδο	1 κουταλιά σούπας (15 ml)
	Ταχίνι	1 κουταλιά σούπας (15 ml)

Ιδ. Συμβουλές

> Τα παιδιά δεν θα πρέπει να πιέζονται να καταναλώσουν όλο το γεύμα τους. Οι υπεύθυνοι για τη σίτιση βρεφών και νηπίων στους Σταθμούς πρέπει να ενθαρρύνονται προκειμένου να ανταποκρίνονται στις εκδηλώσεις πείνας και κορεσμού του βρέφους-νηπίου αποφεύγοντας την σίτιση για συναισθηματική ανακούφιση ή ανταμοιβή.

> Στο μαγείρεμα χρησιμοποιείται αποκλειστικά ελαιόλαδο το οποίο συστήνεται να προστίθεται στο τέλος του μαγειρέματος

> Τα λαχανικά και φρούτα να επιλέγονται σύμφωνα με την εποχικότητα τους

> Να αποφεύγονται τρόφιμα που περιέχουν πρόσθετη ζάχαρη όπως σακχαρούχο/σοκολατούχο γάλα, επιδόρπια γιαουρτιού, ρυζόγαλο, κρέμα καραμελέ, κρέμα σοκολάτας, μπισκότα, γλυκίσματα, κομπόστες.

> Να αποφεύγονται τηγανητά τρόφιμα (πατάτες, κρέας, ψάρι, κροκέτες κά.).

> Να προστίθεται όσο το δυνατόν λιγότερο αλάτι και να αποφεύγονται τα τρόφιμα που το περιέχουν

> Δεν επιτρέπεται η χορήγηση αναψυκτικών καθώς και συσκευασμένων χυμών εμπορίου

> Δεν επιτρέπεται η χρήση αλλαντικών και προπαρασκευασμένων προϊόντων κρέατος

> Απαγορεύεται να δοθεί μέλι σε παιδιά κάτω του 1 έτους, λόγω του κινδύνου αλλαντίασης

> Τυχόν διατροφικές αλλεργίες, δυσανεξίες ή νοσήματα που επιβάλλουν ιδιαίτερες διατροφικές συνήθειες θα πρέπει να δηλώνονται στον Σταθμό και να είναι ενήμεροι ο/η Παιδίατρος και ο/η Διαιτολόγος-Διατροφολόγος, εφόσον υπηρετεί.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ - ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΙΙα. Οδηγίες για ατομική υγιεινή των εργαζομένων που ασχολούνται με την παρασκευή και προσφορά των γευμάτων:

1) Τα χέρια πλένονται καλά:
• μετά τη χρήση τουαλέτας
• πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα
• μετά από χειρισμό ωμών τροφίμων (κρέας, κοτόπουλο, αυγά κ.α.)
• μετά το πλύσιμο λερωμένων πιάτων - σκευών
• μετά το άγγιγμα ή ξύσιμο περιοχών του σώματος (όπως αυτιά, στόμα, μύτη, μαλλιά)
• μετά από φύσημα της μύτης, φτάρνισμα, βήχα
• μετά τη χρήση τηλεφώνου
• μετά από κάπνισμα
• μετά από χειρισμό σκουπιδιών
• μετά από χειρισμό χημικών ουσιών (π.χ. προϊόντα καθαρισμού)

2) Τα νύχια πρέπει να είναι πάντα κομμένα και καθαρά.

3) Τα μακριά μαλλιά πρέπει να μαζεύονται πίσω και να καλύπτονται με σκούφο ή μαντίλι.

4) Κατά το μαγείρεμα χρησιμοποιείται πάντα καθαρή ποδιά.

5) Δε βήχουμε και δεν φταρνιζόμαστε πάνω από τα τρόφιμα.

6) Προστατεύουμε τα κοψίματα ή άλλες πληγές που υπάρχουν στα χέρια με καθαρό, αδιάβροχο επίδεσμο και πρέπει να φοράμε γάντια μιας χρήσης, τα οποία θα αλλάζονται τακτικά.

7) Δεν μαγειρεύουμε όταν είμαστε άρρωστοι (όταν έχουμε πυρετό, διάρροια, εμετούς, ναυτία)

8) Δεν ξύνουμε το κεφάλι ή τα μαλλιά

9) Δε σκουπίζουμε το στόμα ή την μύτη με τα δάκτυλα

10) Δε φοράμε κοσμήματα όταν μαγειρεύουμε

11) Το προσωπικό της κουζίνας και οι χειριστές τροφίμων ή οι τραπεζοκόμοι δεν πρέπει να συμμετέχουν στην αλλαγή της πάνας των παιδιών ή σε άλλες εργασίες καθαριότητας.

ΙΙβ. Τρόφιμα

• Κατά την παραλαβή των πρώτων υλών προσέχουμε την ποιότητα των προϊόντων και ιδιαίτερα την ημερομηνία λήξης αυτών.

• Πετάμε τα ληγμένα τρόφιμα και δεν τα χρησιμοποιούμε ποτέ.

• Τα τρόφιμα μετά την παραλαβή τους αποθηκεύονται σε χώρους που διασφαλίζουν την διατήρηση τους (ψυγεία, προθήκες), τηρώντας την διαδικασία FIFO (first in -first out) ότι αποθηκεύεται πρώτο χρησιμοποιείται πρώτο.

• Τα τρόφιμα κατά την αποθήκευση διατηρούνται σε καθαρό χώρο και θα πρέπει να είναι ξεχωριστά και μακριά τοποθετημένα από άλλα προϊόντα όπως καθαριστικά, εντομοκτόνα κ.α. προς αποφυγή μόλυνσης των τροφίμων.

• Η αποθήκευση των τροφίμων θα πρέπει να γίνεται σε κλειστούς περιέκτες κατάλληλους μόνο για τρόφιμα μέσα σε προθήκες-ντουλάπια σε χώρο όπου δεν θα υπάρχει υγρασία και μακριά από πηγές θερμότητας.

• Πλένονται πολύ καλά τα τρόφιμα που θα καταναλωθούν ωμά και δε θα μαγειρευτούν (π.χ. φρούτα, λαχανικά).

• Τα ζεστά μαγειρεμένα τρόφιμα, μέχρι να καταναλωθούν, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοθαλάμους, με θερμοκρασία από 60ο C (βαθμούς Κελσίου) και πάνω, έως 4 ώρες και μετά απορρίπτονται.

• Σε περίπτωση που οι γονείς προσκομίζουν σε μπουκάλι το μητρικό γάλα ή το γάλα σε φόρμουλα, το μπουκάλι πρέπει να φέρει ετικέτα με το όνομα του παιδιού και την ημερομηνία λήψης και πρέπει να φυλάσσεται στο ψυγείο (όχι στην πόρτα) για έως και 48 ώρες.

• Το γάλα σε σκόνη πρέπει να παρασκευάζεται σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία και κατά προτίμηση για άμεση χρήση, ενώ εάν παρασκευαστεί εκ των προτέρων, πρέπει να διατηρείται στις συνιστώμενες συνθήκες συντήρησης και να χρησιμοποιείται αυθημερόν. Τα μπουκάλια δε θερμαίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων ενώ το αχρησιμοποίητο γάλα απορρίπτεται. Όλα τα μπουκάλια, θηλές, και σκεύη πλένονται με απορρυπαντικό και νερό και κατόπιν απολυμαίνονται κατάλληλα.

• Η πρόσβαση σε χώρους αποθήκευσης, προετοιμασίας, παρασκευής και κατανάλωση τροφίμων θα πρέπει να περιορίζεται στο προσωπικό τροφοδοσίας και της κουζίνας.

• Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα μπορούν να παραμείνουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για διάστημα μικρότερο των δύο ωρών.

ΙΙγ. Υγιεινή στο χώρο του παρασκευαστηρίου

• Διατηρούμε το χώρο του μαγειρείου πάντα καθαρό. Σκουπίζουμε και πλένουμε το δάπεδο καθημερινά.

• Προστατεύουμε το μαγειρείο από μύγες, κατσαρίδες, ποντίκια, βάζοντας προστατευτικά πλέγματα (σίτες), όπου υπάρχουν ανοίγματα (π.χ. παράθυρα).

• Χρησιμοποιούμε ξεχωριστά σκεύη και εργαλεία διαφορετικές χρωματικές επιφάνειες και μαχαίρια κοπής ανάλογα με το είδος του τροφίμου, (π.χ διαφορετικά για ωμά τρόφιμα και διαφορετικά για μαγειρεμένα όπως επίσης διαφορετικά για κόκκινα κρέατα, πουλερικά, ψάρια, λαχανικά)

• Καθαρίζουμε καλά και πλένουμε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό - απολυμαντικό τους πάγκους εργασίας, τα τραπέζια, τα σκεύη (κατσαρόλες, ταψιά), τα εργαλεία και τα μηχανήματα μετά το τέλος του μαγειρέματος.

• Φροντίζουμε να υπάρχουν αρκετά δοχεία απορριμμάτων στο χώρο, κλειστού τύπου (με καπάκι), ποδοκίνητα με πεντάλ, για να μην χρειάζεται να πιάνεται με τα χέρια το καπάκι, τα οποία θα διατηρούνται πάντα καθαρά, θα πλένονται και θα απολυμαίνονται τακτικά.

• Να μην χρησιμοποιούνται σπασμένα ή ραγισμένα σκεύη, πιάτα, ποτήρια κ.λπ.

• Οι επιφάνειες κοπής που έχουν ρωγμές να αλλάζονται γιατί μπορεί να "φωλιάζουν" μικρόβια.

• Να μην παραμένουν ακάλυπτα τρόφιμα πάνω στους πάγκους.

• Να μην ψεκάζεται εντομοκτόνο πάνω ή κοντά σε τρόφιμα, σκεύη, πιάτα, ποτήρια. Εάν χρειαστεί ψεκασμός στους πάγκους εργασίας, τότε οι πάγκοι θα πρέπει να πλυθούν καλά και να απολυμανθούν μετά.

• Προϊόντα καθαρισμού, εντομοκτόνα, απολυμαντικά κ.α. θα πρέπει να φυλάσσονται σε ξεχωριστά ντουλάπια από αυτά που φυλάσσονται τα τρόφιμα, που θα κλειδώνουν και θα είναι σε ειδικό χώρο.

• Στο χώρο του μαγειρείου απαγορεύεται η είσοδος και η διατήρηση κατοικίδιων ή άλλων ζώων.

ΙΙδ. Ψυγεία

• Στο ψυγείο δεν βάζουμε ποτέ τα τρόφιμα ανακατεμένα. Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα θα πρέπει να τοποθετούνται στα επάνω ράφια και τα νωπά στα κάτω, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των έτοιμων τροφίμων.

• Δεν παραφορτώνουμε το ψυγείο για να διασφαλίζεται η ελεύθερη κυκλοφορία του αέρα και η σωστή λειτουργία της ψύξης.

• Στα ψυγεία πρέπει να υπάρχουν ειδικά θερμόμετρα για ψυγεία (Προσοχή! όχι με Υδράργυρο)

• Η θερμοκρασία του ψυγείου να ελέγχεται καθημερινά.

• Οι θερμοκρασίες στο εσωτερικό των ψυγείων θα πρέπει να είναι:

• Για την συντήρηση 2ο έως 5ο C (βαθμούς Κελσίου)

• Για την κατάψυξη -18ο C (βαθμούς Κελσίου)

• Απαγορεύεται να καταψύξουμε ξανά κάποιο προϊόν το οποίο έχει ξεπαγώσει

• Καθαρίζουμε τακτικά τα ψυγεία

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 12 Οκτωβρίου 2017

Ο Υπουργός

ΑΝΔΡΕΑΣ ΞΑΝΘΟΣ

Αριθμ. 3122.1-Τ60/73060/2017 (2)

Ορισμός Αποφαινομένων Οργάνων για την εκτέλεση του έργου «Αλιευτικό Καταφύγιο Σκαλέτας Ρεθύμνου.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΝΑΥΤΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΝΗΣΙΩΤΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν. 2932/2001 (ΦΕΚ Α' 145), άρθρο δέκατο όγδοο, «Αρμοδιότητες Γενικής Γραμματείας Λιμένων και Λιμενικής Πολιτικής».

β. Του ν.3044/2002 (ΦΕΚ Α' 197) (άρθρο 14 παρ. 1 περίπτωση δ) όπως αντικαταστάθηκε από το ν. 3153/2003 (Άρθρο 44 παρ. 1) «Θέματα Λιμενικής Πολιτικής».

γ. Του π.δ. 81/2014 (ΦΕΚ Α' 125): «Αναδιάρθρωση Περιφερειακών Διοικήσεων Λιμενικού Σώματος - Ελληνικής Ακτοφυλακής (Λ.Σ.-ΕΛ.ΑΚΤ.) και Λιμενικών Αρχών και ρύθμιση θεμάτων στελέχωσης αυτών».

δ. Του π.δ. 103/2014 (ΦΕΚ Α' 170): «Οργανισμός Υπουργείου Ναυτιλίας και Αιγαίου».

ε. Του π.δ. 70/2015 (ΦΕΚ Α'114): «...Ανασύσταση του Υπουργείου Ναυτιλίας και Αιγαίου και μετονομασία του σε Υπουργείο Ναυτιλίας και Νησιωτικής Πολιτικής...».

στ. Του π.δ. 125/2016 (ΦΕΚ 210 Α'), «Διορισμός Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών».

2. Το αρ.πρωτ. 3263/14-09-2017 έγγραφο του Δημοτικού Λιμενικού Ταμείου Ρεθύμνου με το οποίο μας διαβιβάσθηκε η αρ. 259/2017 απόφαση ΔΣ του Δημοτικού Λιμενικού Ταμείου Ρεθύμνου.

3. Την αριθμ. 100/2017 (πρακτικό Νο 11/18-09-2017) απόφαση Περιφερειακού Συμβουλίου/Περιφέρεια Κρήτης.

4. Το γεγονός ότι από την παρούσα δεν προκαλείται επιπλέον δαπάνη, αποφασίζουμε:

1. Τον ορισμό της Περιφέρειας Κρήτης διά των αρμοδίων Υπηρεσιών της: Οικονομική Επιτροπή και Διεύθυνση Τεχνικών Έργων Περιφερειακής Ενότητας Ρεθύμνου ως Προϊσταμένη Αρχή και την Περιφέρειας Κρήτης διά των αρμοδίων Υπηρεσιών της: Διεύθυνση Τεχνικών Έργων-Τμήμα Συγκοινωνιακών Έργων Περιφερειακής Ενότητας Ρεθύμνου ως Διευθύνουσα Υπηρεσία για την εκτέλεση του έργου: «Αλιευτικό Καταφύγιο Σκαλέτας»», προϋπολογισμού 5.965.893,60 ευρώ (συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.).

2. Να ληφθούν όλες οι απαιτούμενες από τη νομοθεσία άδειες και εγκρίσεις που αφορούν στην εκτέλεση του εν λόγω έργου.

Η παρούσα απόφαση ισχύει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Πειραιάς, 13 Οκτωβρίου 2017

Ο Υπουργός

ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΟΥΡΟΥΜΠΛΗΣ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Την ευθύνη για την εκτύπωση, διαχείριση και κυκλοφορία των φύλλων της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως, (ΦΕΚ) στην έντυπη και ηλεκτρονική έκδοση, **έχει το Εθνικό Τυπογραφείο** το οποίο αποτελεί δημόσια υπηρεσία η οποία υπάγεται στο Υπουργείο Διοικητικής Ανασυγκρότησης. Το Εθνικό Τυπογραφείο έχει επίσης την ευθύνη για την κάλυψη των εκτυπωτικών αναγκών του Δημοσίου. (ν. 3469/2006, Α΄ 131).

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΕΙ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

1. ΦΥΛΛΟ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ (ΦΕΚ)

Η ηλεκτρονική μορφή των ΦΕΚ διατίθεται δωρεάν από την ιστοσελίδα www.et.gr. Για τα ΦΕΚ που δεν έχουν ψηφιοποιηθεί και καταχωρισθεί στην πιο πάνω ιστοσελίδα δίνεται η δυνατότητα δωρεάν αποστολής με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, μετά από αίτηση που υποβάλλεται ηλεκτρονικά με τη συμπλήρωση ειδικής φόρμας.

Η έντυπη μορφή των ΦΕΚ διατίθεται για μεμονωμένα φύλλα με το ανάλογο κόστος από το τμήμα Πωλήσεων απευθείας ή με ταχυδρομική αποστολή μέσω αίτησης παραγγελίας στα ΚΕΠ, ενώ για ετήσια συνδρομή από το τμήμα Συνδρομητών. Το κόστος για ασπρόμαυρο ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1€, προσαυξανόμενο κατά 0,20€ για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο ή μέρος αυτού. Το κόστος για έγχρωμο ΦΕΚ είναι 1,50€ από 1 έως 16 σελίδες, προσαυξανόμενο κατά 0,30€ για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο ή μέρος αυτού.

Τρόπος αποστολής κειμένων προς δημοσίευση

- Τα κείμενα για δημοσίευση στο ΦΕΚ, από όλες τις δημόσιες υπηρεσίες και τους φορείς του δημόσιου τομέα, **αποστέλλονται στην διεύθυνση webmaster.et@et.gr** με χρήση προηγμένης ψηφιακής υπογραφής και χρονοσήμανσης.
- Οι περιλήψεις Διακηρύξεων Δημοσίων Συμβάσεων, αποστέλλονται στην ηλεκτρονική διεύθυνση dds@et.gr με τη χρήση **απλού** ηλεκτρονικού ταχυδρομείου.
- Κατ’ εξαίρεση, πολίτες οι οποίοι δεν έχουν αποκτήσει προηγμένη ηλεκτρονική υπογραφή, μπορούν να αποστέλλουν ταχυδρομικά ή να καταθέτουν με εκπρόσωπό τους κείμενα προς δημοσίευση αποτυπωμένα σε χαρτί, στο Τμήμα Παραλαβής Δημοσιευτέας Ύλης.

Πληροφορίες σχετικά με την αποστολή/κατάθεση εγγράφων προς δημοσίευση, την πώληση των τευχών και τους ισχύοντες τιμοκαταλόγους για όλες τις υπηρεσίες θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας και στη διαδρομή Εξυπηρέτηση κοινού - τμήμα πωλήσεων ή συνδρομητών. Επίσης στην ιστοσελίδα μπορείτε να αναζητήσετε πληροφορίες σχετικά με την πορεία δημοσίευσης των εγγράφων, εφόσον γνωρίζετε τον Κωδικό Αριθμό Δημοσιεύματος (ΚΑΔ). Τον ΚΑΔ εκδίδει το Εθνικό Τυπογραφείο για όλα τα κείμενα που πληρούν τις προϋποθέσεις δημοσίευσης.

2. ΚΑΛΥΨΗ ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΩΝ ΑΝΑΓΚΩΝ του Δημοσίου και των φορέων του

Το Εθνικό Τυπογραφείο μετά από αίτημα φορέα του Δημοσίου αναλαμβάνει να σχεδιάσει και να εκτυπώσει κάρτες, βιβλία, αφίσες, μπλοκ, μηχανογραφικά έντυπα, φακέλους, φακέλους αλληλογραφίας, κ.ά. Επίσης σχεδιάζει και κατασκευάζει σφραγίδες.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Ταχυδρομική Διεύθυνση: Καποδιστρίου 34, τ.κ. 10432, Αθήνα

ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ: 210 5279000 - fax: 210 5279054

ΤΜΗΜΑΤΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΚΟΙΝΟΥ

Πωλήσεων: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279178 - 180)
Συνδρομητών: (Ημιόροφος, τηλ. 210 5279136)
Πληροφοριών: (Ισόγειο, Γρ. 3 και τηλεφ. κέντρο 210 5279000)
Παραλαβής Δημ. Ύλης: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279167, 210 5279139)

Ωράριο για το κοινό: Δευτέρα ως Παρασκευή: 8:00 - 13:30

Ιστοσελίδα: **www.et.gr**

Πληροφορίες σχετικά με την λειτουργία της ιστοσελίδας: **helpdesk.et@et.gr**

Αποστολή ψηφιακά υπογεγραμμένων εγγράφων προς δημοσίευση στο ΦΕΚ: **webmaster.et@et.gr**

Πληροφορίες για γενικό πρωτόκολλο και αλληλογραφία: **grammateia@et.gr**

02037582510170008